

Die Zahlen, die jedoch jetzt in den Medien verbreitet werden (z.B. "Hamburger Abendblatt" vom 9.10.1984), sind so hoch, daß man ihre Glaubwürdigkeit eigentlich in Frage stellen müßte. Danach sollen bis zum September 1984 von diesem Land

111% mehr Kabeljau  
194% mehr Scholle  
141% mehr Seezunge  
68% mehr Wittling

als erlaubt aus der Nordsee entnommen worden sein, das wären im Vergleich zu den von der EG-Kommission zugeteilten Fangquoten folgende Entnahmemengen:

	von der EG diesem Land für 1984 zugeteilte Quote	vermutete Anlandemenge
Kabeljau	23 230 t	49 000 t
Scholle	66 890 t	196 000 t
Seezunge	15 050 t	36 000 t
Wittling	8 440 t	14 000 t

Selbst wenn bei späteren Nachprüfungen durch die EG die hier verbreiteten Zahlen sich als zu hoch herausstellen sollten, bleibt eine gewisse Unsicherheit bei der Berechnung der Bestandsgrößen und bei der daraus sich ergebenden Festsetzung von TAC's durch die EG-Kommission.

Für die kleine Küstenfischerei schlägt sich das Nichteinhalten von Quoten durch andere Länder in spürbaren Fangeinbußen nieder. Das drückt sich zum Beispiel im Falle der Seezunge darin aus, daß kleine küstengebundene Kutter nur von dem Teil des Bestandes leben, der zu bestimmten Zeiten in ihre Küstengewässer gelangt. Da jedoch die Bestandsentwicklung durch die fast ganzjährige Befischung des Seezungenbestandes in anderen Gebieten durch die hohen Fanganteile hauptsächlich eines einzigen Landes bestimmt wird, sind auch die Fangaussichten (und in bestimmten Maße auch die Preisgestaltung bei Seezungen) für die küstennahe Fischerei bereits vorprogrammiert.

So bleibt zu hoffen, daß durch staatliche Maßnahmen zukünftig die grauen Märkte für Fischarten verschwinden und daß im Zuge dieser Maßnahmen die Einsicht und Bereitschaft wächst, zunächst auf dem Sektor der Seezungenfischerei mit dem dringend notwendigen Abbau von Überkapazitäten zu beginnen, die sich seit mehreren Jahren durch die Schaffung eines Graubereiches entwickeln konnten, und zwar zu Lasten des Seezungenbestandes und zu Lasten der kleinen Küstenkutter.

G. Rauck  
Institut für Küsten- und Binnenfischerei  
Hamburg

#### Deutsche Austernproduktion erreicht die 100.000-Stück-Grenze

Die deutsche Austernfischerei - einstmals ein wichtiger Erwerbszweig an der deutschen Küste mit Maximalerträgen über 5 Millionen Stück Ostrea edulis L. - existiert seit Jahrzehnten nicht mehr. Auch Forschungs- und Besatz-Programme konnten die Folgen einer unbedachten bis rücksichtslosen Fischerei, das Verschwinden dieser einheimischen Austernart, nicht verhindern.

Forschungsprogramme der BFA für Fischerei, die vom Bundesministerium für Forschung und Technologie (BMFT) in den Jahren 1972 bis 1983 gefördert wurden, beschäftigten sich mit Kulturmethode und der künstlichen Vermehrung der Pazifischen Austern, Crassostrea gigas Thun., mit der weltweit gute Erfahrungen gemacht werden konnten. Die große Anpassungsfähigkeit dieser im Gezeitenbereich lebenden Art bot auch Gewähr dafür, daß sie unter Kulturbedingungen an unserer Küste zur Marktreife heranwachsen kann.

Die vielfältigen Versuche, an unsere klimatischen und hydrographischen Bedingungen angepaßte Aufzuchtverfahren zu entwickeln, scheinen nun langsam Früchte zu tragen. Zwar bleibt die Bundesrepublik weiter auf Setzlingsimporte angewiesen, da sich die an der Ostsee gelegene Brutstation aufgrund starker Eutrophierung und niedrigen Salzgehaltes als für einen kommerziellen Betrieb ungeeignet erwiesen hat, jedoch erfüllt dieser Standort die Bedingungen, die an eine Halbwachsproduktion ( 5 - 25 g schwere Jungaustern) und Quarantänehaltung im weiteren Sinn gestellt werden müssen.

Im halbkommerziellen Maßstab werden hier zur Zeit etwa 300.000 Jungaustern herangezogen, die aus praktischen Erwägungen heraus auch in Langballigau an der Flensburger Förde überwintert werden. Daß eine nahezu verlustfreie Überwinterung ohne großen technischen wie Energieaufwand möglich ist, bewiesen Feld- und Laborversuche in den letzten drei Jahren. Als Aufzuchtgerät in der Ostsee dienen aus Japan importierte sog. Later-nennetze, die an Langleinen mit Schwimmern im planktonreichen Oberflächenwasser der Flensburger Außenförde hängen. Regelmäßige Pflege durch Reinigung der Netze bzw. Verdünnen und Sortieren der Austern - sie verdoppeln ihr Gewicht im Sommer z.T. binnen zwei Wochen - bieten die Voraussetzung für maximales Wachstum, so daß trotz geringeren Salzgehaltes gute Ergebnisse erzielt werden. Die günstigen Bedingungen des Sommers 1984 führen dazu, daß ca. 4 - 5 Tonnen Jungaustern überwintert werden müssen.

Eine Aufzucht von Setzlingen zur Halbwachsauster ist auch an der Nordsee mit noch besseren Wachstumsergebnissen möglich, jedoch fehlen die technischen Anlagen für die Aufzucht größerer Mengen.

Dagegen hat eine Neuentwicklung der BFA für Fischerei, der sog. Klebecontainer, am Wattenmeer Anklang gefunden und ist von privater Seite nachgebaut worden. Er dient der weiteren Aufzucht zur Speiseauster.

Im Frühling werden die 5 - 20 g schweren Halbwachsaustern mit Zement auf Gitterrahmen aufgeklebt, die wiederum in Eisengestelle, die mit feinmaschigem Gitterwerk gegen Seesterne und Krebse geschützt sind, eingeschoben werden. Mit Hilfe eines Kutters wird so ein "Klebecontainer" dann in einen geeigneten Priel abgesenkt, wo er unter der Niedrigwassergrenze den ganzen Sommer und Herbst über - mit Ausnahme von Kontrollen - verbleibt. Die Versuche im nordfriesischen Wattenmeer zeigten nun schon im dritten Sommer, daß diese Austern praktisch "wartungsfrei" und unter geringen Verlusten zur Marktreife heranwachsen, so daß sich die Investitionen für die Betreiber lohnen.

Neben der Neuentwicklung "Klebecontainer" wird noch ein preiswerteres, französisches Verfahren an zwei Standorten bevorzugt. Lose in Kunststoff-Netz-Säcken ("poches") und auf Eisengestellen liegend im unteren Tidebereich des Wattes ausgebracht wachsen dort die Austern heran. Sie müssen jedoch von Zeit zu Zeit verdünnt und von Schlick befreit werden. Außerdem, darauf weisen die wenigen verfügbaren Daten hin, wachsen sie durch das Trockenfallen langsamer.

Die gesamte Zahl der in diesem Jahr an der deutschen Küste produzierten Speiseaustern dürfte voraussichtlich die 100.000 Stück-Grenze (ca. 6 t) erreichen, eine Menge wie sie seit den 30er Jahren nicht mehr zur Verfügung stand.

Nach Einschätzung der vorhandenen Kapazitäten bestünde Platz für die Produktion von ca. der doppelten Menge. Jedoch stellen begrenzt verfügbare Setzlingszahlen, unzureichende Betreuung der Austern in den Sommermonaten sowie eine nahezu nicht vorhandene Betriebsstrukturierung und -planung Faktoren dar, die sich auf die Entwicklung dieser Betriebe sehr hemmend auswirken, die im Nebenerwerb oder nur versuchsweise geführt werden. Dennoch deuten Anzeichen darauf hin, daß - im Gegensatz zu den Forschungsprojekten früherer Jahrzehnte - diemal die Arbeit auf privater Ebene fortgesetzt wird und die Aussichten für eine langsame, aber stetige Steigerung der Produktionszahl positiv zu sehen sind.

Th. Neudecker  
Institut für Küsten- und Binnenfischerei  
Außenstelle Langballigau

### Muschelfischerei und "r"-Monate

Anfang Juli 1984, und damit ungewöhnlich früh, begann die diesjährige Ernte der Miesmuschel. Die ersten Anlandungen der Saison kamen aus dem ostfriesischen Wattenmeer. Auch im Vorjahr erfolgte der Erntebeginn schon früher als üblich, nämlich Anfang August. Die nunmehr etwa 100 Jahre alte Muschelfischerei an der deutschen Nordseeküste ging überwiegend in den Monaten mit "r" (September bis April) vor sich. In der warmen Jahreszeit wurden früher die Muscheln für den menschlichen Verzehr nur in geringem Maße gefischt. Es waren nur solche Mengen, die sich schnellstens verkaufen und verbrauchen ließen.

Dies entsprach der Erfahrung, daß hiesige Miesmuscheln das ganze Jahr über genießbar sind. Das gilt mit der Einschränkung, daß im Mai und Juni durch das Abbläichen die Muscheln zum Teil stark abmagern. Der Verzehr ist dann zwar auch möglich, aber wegen geringen Fleischanteils nicht sehr empfehlenswert.

In den letzten Jahrzehnten erweiterte sich der Absatz deutscher Muscheln über die Grenzen des Binnenmarktes bis nach Belgien, Dänemark, Frankreich, Italien, Niederlande und Österreich. Der Inlandsverbrauch konzentriert sich nach wie vor, von Ausnahmen abgesehen, auf die "r"-Monate. So stellte die Auslandsnachfrage den wesentlichen Antrieb zur zeitlichen Ausweitung der hiesigen Muschelfischerei dar. Vielleicht wurde diese Entwicklung durch niedrige Abgabepreise der Fischer gefördert. Der Durchschnittserlös aus der 1983-Ernte (32750 t) betrug 0,25 DM je Kilogramm. Aber nicht nur der niedrige Abgabepreis, sondern auch das Fehlen einer Muschel-Schonzeit ließen die ständige Ausdehnung der Fangsaison zu.

Gegen größeren Miesmuschelfang im Hochsommer müssen Bedenken geltend gemacht werden. Da sind z.B. holländische Erkenntnisse über die regelmäßig in der Nordsee vorkommende Planktonalgenart Dinophysis acuminata. Diese kann unter der Voraussetzung einer mindestens 7-tägigen windarmen Periode von nicht mehr als 2 Beaufort und 16-20°C Wassertemperatur massenhaft auftreten.

Gerieten solche Algenmassen auf Muschelbänke, soll es in Frankreich und Holland zu Durchfall nach Muschelverzehr gekommen sein. Diese bei uns seltene Wetterkonstellation trat zwar im "Jahrhundertsommer" 1983 ein, doch lagen wegen des dann traditionell minimalen sommerlichen Muschelkonsums kaum einschlägige Beobachtungen vor. Auch im Sommer und Herbst 1984 blieben solche Anzeichen bei uns offenbar aus. Bislang unbeachtet blieb jedoch der Umstand, daß man bei sommerlicher Anlandung von Muscheln auf die bis zum Herbst reichende Gewichtszunahme verzichtet.